

Гусь с картофелем в казане

ИП Петрова Татьяна Николаевна

tanya.petrova24@yandex.ru

[+7 961 562-65-30](tel:+79615626530)

ЭТАП 1

Подготавливаем
пару диких гусей.

Ощипываем,
обпаливаем,
потрошим.



ЭТАП 2

Разжигаем очаг
для казана, ставим
казан для
прокаливания.



ЭТАП 3

Наливаем в разогретый казан растительное масло.

Выкладываем в казан разрезанных на крупные куски гусей.

Обжариваем, помешивая.



ЭТАП 4

Добавляем лук,
соль, перец,
перец
горошком,
семена укропа,
лавровый лист.
Обжариваем.



ЭТАП 5

Добавляем крупно
нарезанный
картофель, ветку
укропа,
перемешиваем,
накрываем
крышкой и тушим
15 мин.
Приятного
аппетита!

